bodum®

FYRKAT

picnic-GRILL

10630

Instruction for use

ENGLISH

Gebrauchsanweisung

DEUTSCH

Mode d’emploi

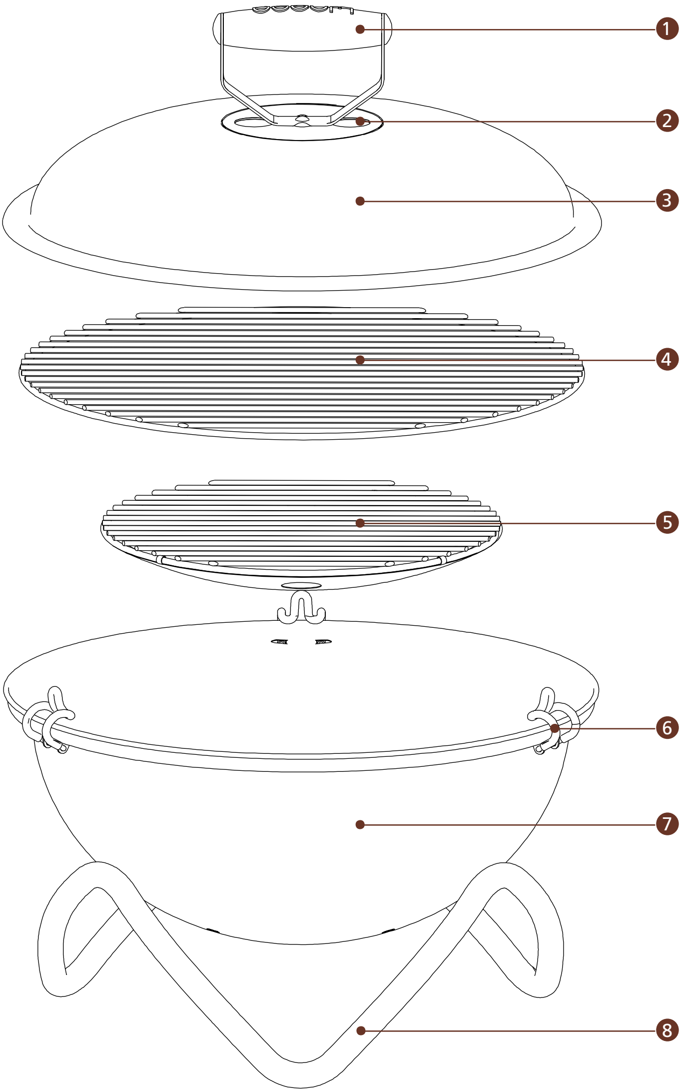
FRANÇAIS

Brugervejledning

DANSK

Instrucciones de uso

ESPAÑOL


1
2
3
4
5
6
7
8

FYRKAT



Welcome to the outdoor world!

What could you possibly associate more with spring and summer than eating outdoors? And how could you possibly make that pleasure more perfect than with a truly first-class barbecue grill? Whatever you like most – a tasty steak, a crispy sausage or even grilled vegetables – the BODUM® picnic barbecue grill «FYRKAT» is exactly the right choice for the perfectly sociable summer. A barbecue is probably the only culinary event at which the saying «Too many cooks spoil the broth» does not apply: here you can have as many chefs as you like. And if you're not tempted by too many of those rich sauces, grilling is not only the perfect way to guarantee the best taste but is also healthy and light, particularly if you eat non-fatty meat, fish and vegetables. «Bon appétit!».

The only thing that remains for us to do is to ask you to read the safety instructions carefully and – of course – wish you a wonderful summer.

Your BODUM® Design-Team

GRILL SET UP

1 Handle

2 Upper Lid Opening

3 Lid

4 Grilling Grate

5 Wire rack

6 Locking Clip

7 Grilling Bowl

8 Base

Place your BODUM® picnic barbeque grill on a secure base. Put the Wire rack (5), the grate side facing upwards, into the Grilling Bowl (7). Place the grilling grate (4) on the grilling bowl (7). Turn the Handle (1) to open and close the upper lid opening (2).

To transport your BODUM® picnic barbeque grill, place the lid (3) on the grilling bowl (7) and secure it with the three locking clips (6). Hold the handle (1) to carry the grill. Always allow the grill to cool down entirely before transport. Never carry it when it is hot.

Capacity: Maximum capacity of coal: 6cm above the wire rack

WARNING

- Not observing these safety instructions and precautionary measures can lead to serious injuries and/or damage.
- Do not use indoors! The BODUM® picnic barbecue grill was specially developed to be used outdoors. Poisonous gases may develop indoors.
- Never put ignition fluid or charcoal soaked in ignition fluid onto hot or warm charcoal! Once you have finished using the fluid, please ensure you securely close the container and keep it at a safe distance from the grill.
- Warning! Do not use spirit, petrol or any other similar liquids to light or relight the barbecue grill! Use only firelighters complying to EN1860-3!
- Children and pets must never be allowed to be near a hot grill unless they are supervised by adults.
- Never move your grill when it is hot.
- Grill and inflammable mater al should always be kept at least 1.5 m away from each other.
- Warning! Not for table use!
- Do not stand the grill on glass or an inflammable surface.
- Do not remove the ashes until all charcoal briquettes have completely burnt out.
- Do not wear clothes with long, wide, flowing sleeves when you are grilling.
- And one more thing: never have a barbecue when there is a strong wind.

CAUTION

- Make sure you place your BODUM® picnic barbecue grill on a stable surface before you use it. Never tip or tilt it!
- Remove the lid when lighting and keep the grill uncovered as the charcoal starts to burn.
- Always place the charcoal on the wire rack and not directly on the grill pan.
- Never touch the barbecue grill or wire rack to see whether they are hot.
- When barbecuing and positioning the vents, always protect your hands by wearing barbecue gloves, or alternatively use oven mitts.

- Use grilling utensils with long, heat-resistant handles.
- If you want to smother the charcoal, replace the lid and then close all the vents. Never extinguish the charcoal with water as this can damage the enamel.
- Extinguish burning fat by putting the cover back on the barbecue grill. Never use water!
- Please be careful with hot electric lighters and keep them in a safe place.
- Please keep electric cables away from hot surfaces.

ATTENTION

- Do not line your grill pan with aluminium foil as this can hinder the flow of air. Instead, collect the fat and juices in a drip catcher if you are grilling according to the indirect grill method.
- Never use sharp objects or scouring creams when cleaning the wire rack and barbecue grill as these can damage the surface.

USEFUL TIPS

- Once you have lit the charcoal, wait 25 to 30 minutes or until the charcoal is covered with a thin grey coating before you start barbecuing.
- The upper lid opening must remain open while you grill. Make sure you wear barbecue gloves when you change any settings.
- Only use good-quality charcoal briquettes and store them in a dry place as they easily absorb fluid and burn badly in this state. If you want to store briquettes outside, we recommend using a weather-proof container with an air-tight lid.
- If you use ignition fluid, please allow it to soak into the charcoal for a few minutes before lighting it. Please ensure that no fluid collects in the bottom of the pan.
- Always remove the lid to the side when grilling – never upwards – as this can otherwise result in suction which causes the ashes to rise and fall onto what is being grilled.

BARBECUE TIPS

Please read all instructions and tips before you start barbecuing.

The lid is an important part of the BODUM® picnic barbecue grill and should always be in position whatever you are grilling. In comparison to a standard oven, you save up to a third of the time as hot air is constantly flowing around anything you grill all the time it is cooking.

In a BODUM® picnic barbecue grill, food can be prepared in two different ways. Usually, the direct method for fast grilling (max. 30 minutes) of the items to be grilled directly over the charcoal is used. The items to be grilled are turned once after about half the grilling time has elapsed. Most other food is grilled using the indirect method and does not need to be turned.

EASY-CARE BARBECUE GRILL

You can increase the useful life of your BODUM® picnic barbecue grill by years if you clean it thoroughly once a year. Just follow these simple steps:

Ensure that the barbecue grill has cooled down and that all charcoal briquettes have burnt out.

- Remove the ashes.
- Remove the wire rack and charcoal rack.
- Wash out the grill with a mild cleansing agent and water. Rinse thoroughly with clear water and wipe dry.
- The wire rack does not need to be cleaned every time it is used. Just loosen any left-over food with a brass wire brush or with crumpled up aluminium foil and then wipe it clean with kitchen paper.

THE CLOSED LID

Reasons for grilling with a closed lid:

- No flames: when the lid is on, no flames can escape. A sufficient stream of hot air ensures that the charcoal burns evenly. This means that you will never have to spray the charcoal with a water bottle or quickly rescue your tasty steaks from the grill!
- Fast grilling: the BODUM® picnic barbecue grills are designed for optimum heat retention. The warmth is reflected from all surfaces (particularly the lid) onto what is being grilled, thus considerably reducing the grilling time.

Ganz herzlich willkommen im Freien!

Was verbinden wir mehr mit Frühling und Sommer, als draussen zu essen? Und was macht das Vergnügen perfekter als ein richtig erstklassiges Barbecue? Was immer Sie am liebsten mögen – ein herzhaftes Steak, eine knusprige Wurst oder gar grilliertes Gemüse –, mit dem BODUM Picknick-Grill «FYRKAT» haben Sie die richtige Wahl getroffen, um Ihren Sommer so richtig gesellig zu machen. Ein Barbecue ist wohl der einzige kulinarische Anlass, bei dem das Sprichwort «Zu viele Köche verderben den Brei» nicht zutrifft: Hier kochen viele Chefs. Wenn Sie sich von reichhaltigen Saucen nicht zu stark verführen lassen, ist Grilliertes nicht nur äusserst schmackhaft, sondern auch noch gesund und leicht, vor allem, wenn es sich um fettarmes Fleisch, Fisch und Gemüse handelt. Guten Appetit wünschen wir Ihnen!

Nun bleibt uns nur noch, Sie darum zu bitten, die Sicherheitshinweise ganz genau durchzulesen und – natürlich – Ihnen einen wunderschönen Sommer zu wünschen.

Ihr BODUM® Design-Team

GRILL AUFBAU

1 Griff

2 Deckelöffnungen

3 Deckel

4 Grillrost

5 Holzkohlerost

6 Arretierbügel

7 Grillkessel

8 Gestell

Stellen Sie Ihren BODUM® Picknick-Grill auf einen sicheren Untergrund. Legen Sie den Holzkohlerost (5) mit dem Rost nach oben in den Grillkessel (7). Legen Sie den Grillrost (4) auf den Grillkessel (7).

Die Deckelöffnungen (2) können durch Drehen des Griffes (1) geöffnet und geschlossen werden.

Zum Transportieren Ihres BODUM® Picknick-Grills legen Sie den Deckel (3) auf den Grillkessel (7) und klemmen Sie ihn mit den drei Arretierbügeln (6) fest. Tragen Sie den Grill, indem Sie ihn am Griff (1) halten. Der Grill

darf nie in heissem Zustand transportiert werden, lassen Sie ihn immer vollständig abkühlen.

Maximale Füllmenge der Kohle: 6cm über Holzkohlerost

WARNUNG

Die Nichtbeachtung dieser Sicherheitshinweise und Vorsichtsmassnahmen kann zu ernsthaften Verletzungen oder Schäden führen.

- Nicht in geschlossenen Räumen verwenden! Der BODUM® Picknick-Grill ist nur für den Gebrauch im Freien entwickelt. In Räumen können sich giftige Rauchgase entwickeln.
- Geben Sie niemals die Zündflüssigkeit oder mit ihr getränkte Holzkohle auf heisse oder warme Kohle! Bitte verschliessen Sie nach Gebrauch den Flüssigkeitsbehälter und bewahren Sie ihn in sicherer Entfernung vom Grill auf.
- Achtung! Keinen Spiritus, kein Benzin oder vergleichbare Flüssigkeiten zum Anzünden oder Wiederanzünden verwenden! Verwenden Sie nur Feueranzünder gemäss EN1860-3!
- Kinder und Haustiere dürfen sich nicht unbeaufsichtigt in der Nähe eines heissen Grills aufhalten.
- Bewegen Sie bitte Ihren Grill niemals in heissem Zustand.
- Grill und brennbares Material sollten mindestens 1,5 m voneinander entfernt sein.
- Warnung! Nicht für Tischgebrauch!
- Stellen Sie den Grill nicht auf Glas oder eine brennbare Fläche.
- Entfernen Sie die Asche erst, wenn alle Holzkohlenbriketts vollständig ausgeglüht sind.
- Bitte tragen Sie zum Grillen keine Kleider mit weiten, langen Ärmeln.
- Und noch etwas: Grillen Sie nicht bei starkem Wind.

VORSICHT

- Stellen Sie Ihren BODUM® Picknick-Grill vor Inbetriebnahme auf einen sicheren Untergrund. Bitte ihn nie kippen oder schrägstellen!
- Nehmen Sie beim Anzünden und während der ersten Brennphase den Deckel ab.
- Legen Sie die Holzkohlen immer auf den Holzkohlenrost, nicht direkt auf den Grillboden.
- Berühren Sie weder den Grill noch den Rost, um festzustellen, ob sie heiss sind.

- Tragen Sie beim Grillen und beim Einstellen der Lüftungsöffnungen zum Schutz Ihrer Hände stets Grillhandschuhe oder nehmen Sie dazu Topflappen.
- Verwenden Sie ein Grillbesteck mit langen, hitzebeständigen Griffen.
- Wollen Sie die Holzkohle ersticken, setzen Sie den Deckel auf und schliessen Sie alle Lüftungsöffnungen. Löschen Sie die Holzkohle nicht mit Wasser, da dadurch das Email beschädigt werden kann.
- Aufflammendes Fett löschen Sie, indem Sie den Deckel aufsetzen. Kein Wasser verwenden!
- Heisse Elektroanzünder müssen Sie vorsichtig handhaben und an einem sicheren Ort aufbewahren.
- Bitte halten Sie Elektrokabel von heissen Flächen fern.

ACHTUNG

- Legen Sie Ihren Grill nicht mit Aluminiumfolie aus, da dadurch der Luftstrom behindert werden kann. Fangen Sie stattdessen den Braten-saft in einer Tropfschale auf, wenn Sie nach der indirekten Grillmethode grillen.
- Verwenden Sie zum Reinigen des Grillrosts und des Grills keine scharfen Gegenstände und Scheuermittel, da diese die Oberfläche beschädigen.

NÜTZLICHE HINWEISE

- Warten Sie nach dem Anzünden der Holzkohle 25 bis 30 Minuten mit dem Grillen, bis die Holzkohle mit einer dünnen grauen Schicht bedeckt ist.
- Die obere Deckelöffnung muss während des Grillens immer offen bleiben. Tragen Sie zum Einstellen Grillhandschuhe.
- Verwenden Sie nur Holzkohlenbriketts guter Qualität und bewahren Sie sie trocken auf, da sie leicht Feuchtigkeit aufnehmen und in diesem Zustand schlecht brennen. Wollen Sie die Briketts im Freien lagern, nehmen Sie dazu am besten einen wetterfesten Behälter mit festschliessendem Deckel.
- Falls Sie Zündflüssigkeit benutzen, lassen Sie diese vor dem Anzünden einige Minuten in die Holzkohle eindringen. Achten Sie darauf, dass sich unten in der Halbschale keine Grillflüssigkeit ansammelt.

- Heben Sie beim Grillen den Deckel immer seitlich – nicht nach oben – weg, da sonst ein Sog entstehen kann, der die Asche nach oben auf das Grillgut zieht.

GRILLTIPPS

Bitte lesen Sie vor dem Grillen alle Anweisungen und Tipps genau durch. Der Deckel ist ein wichtiger Bestandteil des BODUM® Picknick- Grills und sollte beim Grillen aller Speisen stets geschlossen werden. Im Vergleich zu einem herkömmlichen Herd sparen Sie bis zu einem Drittel der Zeit, da die heisse Luft das Grillgut während des Grillens ständig umfliesst. In einem BODUM® Picknick-Grill lassen sich die Speisen nach zwei unterschiedlichen Grillmethoden zubereiten. In der Regel wird die direkte Methode für schnelles Grillen (maximal 30 Minuten) von Grillgut direkt über der Holzkohle verwendet. Das Grillgut wird einmal nach der Hälfte der Grillzeit gewendet. Die meisten anderen Speisen werden nach der indirekten Methode gegrillt und brauchen nicht gewendet zu werden.

PFLEGELEICHTER GRILL

Sie können die Lebensdauer Ihres BODUM® Picknick-Grills um Jahre verlängern, wenn Sie ihn einmal pro Jahr gründlich reinigen. Hier die einfachen Schritte:

- Sicherstellen, dass der Grill abgekühlt und alle Kohlen ausgeglüht sind.
- Die Asche entfernen.
- Grillrost und Holzkohlenrost herausnehmen.
- Den Grill mit einem milden Reinigungsmittel und Wasser waschen. Gründlich mit klarem Wasser abspülen und trockenwischen.
- Der Grillrost braucht nicht nach jedem Grillen gereinigt zu werden. Einfach die Reste mit einer Messingdrahtbürste oder mit zusammengeknüllter Aluminiumfolie lösen und dann mit Küchenkrepp abwischen.

DER GESCHLOSSENE DECKEL

Hier die Gründe für das Grillen mit geschlossenem Deckel:

- Kein Aufflammen: Bei geschlossenem Deckel können keine Flammen hochschlagen. Ein ausreichender Heissluftstrom sorgt dafür, dass die Holzkohle gleichmässig brennt. So kommt es nicht mehr vor, dass Sie die Holzkohle mit einer Wasserflasche bespritzen oder die kostbaren Steaks in aller Eile vom Grill nehmen müssen!
- Schnelles Grillen: Die BODUM® Picknick-Grills sind für optimale Wärmerückhaltung ausgelegt. Die Wärme wird von allen Oberflächen (vor allem dem Deckel) auf das Grillgut reflektiert, sodass sich die Grillzeit wesentlich verkürzt.

Bienvenue en plein air!

Manger dehors est l'activité par excellence qui incarne la venue du printemps et de l'été. Et avec un barbecue de première classe, le plaisir n'en est que plus intense. Quelles que soient vos préférences, un steak bien tendre, une saucisse croustillante ou même un légume grillé, avec le gril de pique-nique BODUM® «FYRKAT», vous avez fait le bon choix pour passer un été entre amis. Si «l'habit ne fait pas le moine», le gril BODUM® fait le cuisinier: un barbecue est la seule occasion culinaire où tout le monde peut mettre la main à la pâte et devenir un véritable chef! Et si vous ne vous laissez pas trop tenter par des sauces un peu riches, la grillade peut être non seulement savoureuse, mais aussi saine et légère, surtout si vous apprêtez des viandes maigres, du poisson et des légumes. Nous vous souhaitons un bon appétit!

Il ne nous reste plus qu'à vous prier de lire attentivement les mesures de sécurité et, naturellement, à vous souhaiter le plus doux des étés.

Votre équipe de design BODUM®

MONTAGE DE L'APPAREIL

1 Poignée

2 Clapet d'aération

3 Couvercle

4 Grille de cuisson

5 Grille

6 Clip de fermeture

7 Cuve

8 Pied

Posez votre barbecue BODUM® picnic-Grill sur une surface stable. Placez la grille (5) dans la cuve (7), avec les barreaux vers le haut.

Placez la grille de cuisson (4) dans la cuve (7). Tournez la poignée (1) pour ouvrir et fermer le clapet d'aération du couvercle (2).

Pour transporter votre barbecue BODUM® picnic-Grill, placez le couvercle (3) sur la cuve (7) et fixez-le au moyen des trois clips de fermeture (6). Transportez l'appareil en le tenant par la poignée (1). Attendez toujours que la grille ait refroidi avant de transporter l'appareil. Ne le manipulez jamais lorsqu'il est chaud.

Capacité: capacité maximum de charbon de bois: 6 cm au-dessus de la grille

AVERTISSEMENT

- Le non-respect de ces conseils de sécurité et de ces mesures de précaution peut entraîner de graves blessures ou dommages.
- Ne pas utiliser dans un endroit fermé! Le gril de pique-nique BODUM® est conçu uniquement pour l'emploi en plein air. Des émanations toxiques peuvent se développer dans des locaux fermés.
- Ne jamais verser de l'allume-feu liquide sur du charbon chaud ou brûlant. De même, ne jamais poser du charbon imbibé d'allume-feu sur du charbon chaud ou brûlant! Bien fermer après emploi le récipient contenant le liquide et le conserver en sécurité loin du gril.
- Attention! Ne pas utiliser d'alcools forts, de benzine ou autres liquides semblables pour allumer ou réactiver le feu! N'utilisez que des allume-feu conformes à la norme EN1860-3!
- Ne pas laisser les enfants et les animaux domestiques sans surveillance à proximité du gril chaud.
- Veuillez ne pas déplacer votre gril lorsqu'il est chaud.
- Tout matériel inflammable devrait être éloigné d'au moins 1,5 m du gril.
- Avertissement! Ne pas utiliser sur une table!
- Ne placez pas votre gril sur du verre ou sur une surface inflammable.
- Enlevez la cendre uniquement lorsque tout le charbon de bois est complètement consumé.
- Veuillez ne pas porter de vêtements avec de larges manches lors de la grillade.
- Et encore une chose: ne faites pas de grillades par fort vent.

PRÉCAUTION

- Placez avant emploi votre gril de pique-nique BODUM® sur une sur-face sûre. Ne jamais le poser de travers ou le faire basculer!
- Enlever le couvercle pour l'allumage et les premiers instants de combustion.
- Toujours poser le charbon sur la grille, et non directement sur le fond du gril.
- Ne touchez jamais ni le gril, ni la grille pour contrôler s'ils sont chauds.
- Lorsque vous faites vos grillades ou lorsque vous réglez les ouvertures d'aération, portez toujours des gants ou des poignées à plats pour protéger vos mains.

- Utiliser toujours des instruments pour grillades avec un long manche résistant à la chaleur.
- Pour étouffer le feu, posez le couvercle et fermez toutes les ouvertures d'aération. N'éteignez pas le feu avec de l'eau, vous pourriez alors endommager l'émail.
- Si la graisse prend feu, éteignez-la en mettant le couvercle. Ne pas utiliser d'eau!
- Tenez prudemment les allume-feu électriques chauds et conservez-les dans un endroit sûr.
- Les câbles électriques doivent être tenus éloignés des surfaces chaudes.

ATTENTION

- Ne recouvrez pas le gril avec une feuille d'aluminium, la circulation de l'air s'en trouverait entravée. Récoltez plutôt le jus de cuisson dans un plat spécial, si vous utilisez la méthode indirecte de cuisson pour vos grillades.
- Pour le nettoyage de la grille et du gril, n'utilisez jamais d'objets tranchants ou de produits abrasifs, car ils pourraient en endommager la surface.

CONSEILS UTILES

- Après l'allumage du charbon de bois, attendez environ 25 à 30 minutes avant de commencer la grillade, jusqu'à ce que le charbon soit recouvert d'une fine couche grise.
- L'ouverture supérieure du couvercle doit toujours être ouverte lors de la grillade. Portez des gants de protection pour le réglage.
- N'utilisez que du charbon de bois de qualité et conservez-le dans un endroit sec, car il prend facilement l'humidité ce qui empêcherait une bonne combustion. Si vous désirez stocker votre charbon de bois en plein air, utilisez un conteneur qui résiste aux conditions météorologiques et qui peut se fermer parfaitement.
- Si vous utilisez de l'allume-feu liquide, laissez-le pénétrer quelques minutes dans le charbon de bois. Veillez à ne pas laisser s'accumuler du liquide dans le bac à charbon.
- Soulevez le couvercle de côté, jamais verticalement, pour éviter un phénomène d'aspiration qui pourrait entraîner de la cendre sur vos grillades.

CONSEILS POUR LA GRILLADE

Veuillez lire attentivement tous les conseils et les indications avant decommencer la grillade.

Le couvercle est un élément important du gril de pique-nique

BODUM® et devrait être fermé pour toutes vos grillades. En comparai-sonavec un gril classique, vous économisez ainsi un tiers du temps de cuisson, car de l'air chaud s'écoule en permanence sur vos grillades.

Avec le gril de pique-nique BODUM®, vous pouvez faire vos grillades selon deux méthodes différentes. En règle générale, on utilise la méthode directe pour des grillades rapides (maximum 30 minutes) en posant la grillade directement au-dessus du charbon de bois. Les grillades sont retournées une fois à mi-cuisson. La plupart des autres mets sont grillés selon la méthode indirecte et ne doivent pas être retournés.

UN GRIL FACILE À ENTRETENIR

Vous pouvez prolonger la durée de vie de votre gril de pique-nique BODUM® de plusieurs années, si vous le nettoyez à fond une fois par an. Voici la marche à suivre:

- S'assurer que le gril est refroidi et que tout le charbon est consumé.
- Eloigner la cendre.
- Ôter la grille du gril et la grille pour le charbon de bois.
- Laver le gril à l'eau avec un produit de nettoyage doux. Rincer abon-damment à l'eau claire et sécher.
- La grille du gril ne doit pas être nettoyée après chaque grillade. Enlever simplement les restes avec une brosse en fils de laiton ou une feuille d'aluminium froissée et nettoyer ensuite avec un torchon.

LE COUVERCLE FERMÉ

Les avantages d'une grillade avec couvercle fermé sont expliqués ici:

- Pas de flammes: avec un couvercle fermé, les flammes ne peuvent pas jaillir. Un courant d'air chaud suffisant permet une combustion régu-lière du charbon de bois. Plus besoin d'arroser le charbon avec de l'eau ou de retirer du gril les succulents steaks en urgence!
- Une grillade rapide: les grils de pique-nique BODUM® sont conçus pour garantir un maintien optimal de la chaleur. La chaleur est réfléchie par toutes les surfaces (surtout par le couvercle) sur la grillade, le temps de cuisson en est ainsi considérablement raccourci.

Velkommen i det fri!

Er der noget, vi forbinder mere med forår og sommer end at spise udendørs? Og hvad gør oplevelsen mere perfekt end en rigtig, førsteklasses grillfest? Hvad du end foretrækker – en solid steak, en sprød pølse eller måske grillede grøntsager – så har du ved at vælge BODUM®s picknick-grill «FYRKAT» gjort, hvad du kunne for at gøre sommeren til en rigtig hyggelig oplevelse. En grillfest er vel den eneste kulinariske begivenhed, hvor ordsproget «For mange kokke fordærver maden» ikke passer: Her er der mange chefkokke. Hvis du ikke hører til dem, der har en svaghed over for sauce, er grillmad ikke blot særdeles velsmagende, men også sundt og let, specielt når det drejer sig om kød med lavt fedtindhold, fisk og grøntsager. Vi ønsker velbekomme.

Vi har kun tilbage at bede dig om at følge sikkerhedsanvisningerne omhyggeligt og – naturligvis – at ønske dig en rigtig god sommer!

Dit BODUM® design-team

OPSTILLING AF GRILL

1 Håndtag

2 Ventilationsåbning i låg

3 Låg

4 Grillrist

5 Trådstativ

6 Låseklips

7 Grillskål

8 Underdel

Placer BODUM® picnic barbeque grillen på et sikkert underlag. Læg trådstativet (5) ned i grillskålen (7) med risten opad.

Læg grillristen (4) oven på grillskålen (7). Ventilationsåbningen i låget (2) åbnes / lukkes, når håndtaget (1) drejes.

Transport af BODUM® picnic barbeque grillen: Sæt låget (3) på grillskålen (7), og fastgør låget med de tre låseklips (6). Bær grillen i håndtaget (1). Lad altid grillen køle helt af, inden den transporteres. Grillen må aldrig bæres, mens den er varm.

Kapacitet: Maks. kulmængde: 6 cm over trådristen.

ADVARSEL!

Hvis disse sikkerhedsanvisninger og forsigtighedsforanstaltninger ikke følges, kan det medføre alvorlige personskader eller materielle skader.

- Grillen må ikke anvendes i lukkede rum! BODUM®s picknick-grill er kun beregnet til udendørs brug. Ved anvendelse indendørs kan der udvikles giftige forbrændingsgasser.
- Hæld aldrig tændvæske eller trækul vædet med tændvæske på glødende eller varme kul! Luk tændvæskebeholderen efter brug, og opbevar den i sikker afstand af grillen.
- Advarsel! Brug aldrig sprit, benzin eller lignende væsker til optænding eller genoptænding! Brug kun tændblokke, som er i overensstemmelse med EN1860-3!
- Børn og husdyr må aldrig opholde sig i nærheden af en varm grill uden opsyn.
- Flyt aldrig grillen, mens den er varm.
- Grillen skal være anbragt mindst 1,5 m fra brændbart materiale.
- Advarsel! Må ikke bruges som bordgrill!
- Anbring ikke grillen på glas eller et brændbart underlag.
- Fjern først asken, når alle trækulsbriketterne er brændt fuldstændigt ud.
- Undgå tøj med lange, løse ærmer, når du griller.
- Og endelig: Grill ikke, når det blæser kraftigt.

FORSIGTIG!

- Anbring din BODUM® picknick-grill på et stabilt underlag, før du tager den i brug. Du må ikke vippe grillen eller stille den skråt!
- Tag låget af under optændingen og i den første brændefase.
- Læg altid trækullene på risten, ikke direkte på bunden af grillen.
- Rør ikke ved grillen eller risten for at finde ud af, om de er varme.
- Når du griller og indstiller ventilationsåbningerne, skal du bruge grillhandsker eller grydelapper for at beskytte dine hænder.
- Brug grillbestik med lange, varmebestandige håndtag.
- Hvis du vil slukke trækullene, skal du lægge låget på og lukke alle ventilationsåbninger. Sluk ikke trækullene med vand, da dette kan beskadige emaljen.
- Fedt, som begynder at brænde, slukker du ved at lægge låget på. Brug ikke vand!

- Brug varme eltændere med omtanke, og opbevar dem et sikkert sted.
- Sørg for, at elledninger ikke kommer i berøring med varme flader.

ADVARSEL!

- Læg ikke stanniol i bunden af grillen, da det kan blokere luftstrømmen. Opsaml i stedet kødsaften i en drypbakke, når du griller efter det indirekte grillprincip.
- Anvend ikke skarpe genstande og skuremidler til rengøring af grillristen og grillen, da dette kan beskadige overfladen

NYTTIGE RÅD!

- Vent 25 til 30 minutter efter optændingen, før du begynder at grille. Trækullene skal være dækket af et tyndt gråt lag.
- Den øverste åbning i låget skal altid være åben under grilningen. Brug grillhandsker til indstillingen.
- Anvend kun trækulsbriketter af god kvalitet, og opbevar dem tørt, da de let optager fugt, og i så fald brænder de dårligt. Hvis du vil opbevare briketterne udendørs, er det bedst at anvende en vejrbestandig beholder med tætsluttende låg.
- Hvis du anvender tændvæske, skal du lade væsken trænge ind i trækullene i nogle minutter, før du tænder op. Sørg for, at der ikke samler sig tændvæske forneden i skålen.
- Løft altid låget af til siden, når du griller – ikke opad – da der ellers kan opstå et sug, som kan trække asken op på den mad, der grilles.

GRILLTIPS

Læs alle anvisninger og tips omhyggeligt igennem, før du begynder at grille.

Låget er en vigtig del af BODUM®s picknick-grill og bør være lukket ved grilning af alle former for mad. Sammenlignet med en almindelig ovn går det på den måde tre gange så hurtigt at tilberede maden, fordi den varme luft hele tiden cirkulerer omkring maden under grilningen.

I en BODUM® picknick-grill kan maden tilberedes efter to forskellige grillprincipper. Som regel anvendes den direkte grilning til hurtig grilning (maks. 30 minutter) af maden direkte over trækullene. Maden vendes en gang, når halvdelen af grilltiden er gået. De fleste andre

madvarer grilles ved indirekte grilning og behøver ikke at blive vendt.

VEDLIGEHOLDELSESVENLIG GRILL

Du kan forlænge levetiden for din BODUM® picknick-grill med flere år, hvis du gør den grundigt rent én gang om året. Så nemt er det:

- Kontrollér, at grillen er afkølet, og at alle kul brændt helt ud.
- Fjern asken.
- Tag grillristen og trækulsristen op.
- Vask grillen med vand tilsat et mildt rengøringsmiddel. Skyl grillen omhyggeligt med rent vand, og tør den.
- Det er ikke nødvendigt at rengøre grillen efter hver grilning. Du skal blot løsne resterne med en messingtrådbørste eller sammenkrøllet stanniol og tørre efter med køkkenrulle.

DET LUKKEDE LÅG

Der er flere grunde til at grille med lukket låg:

- Ingen flammeudvikling. Når låget er lukket, kan der ikke slå flammer op. En kraftig strøm af varm luft sørger for, at trækullene brænder jævnt. På den måde undgår du at skulle oversprøjte trækullene med vand eller at skulle tage de dyre steaks af grillen i en fart!
- Hurtig grilning: BODUM® picknick-grillen er designet til at sikre en optimal varmeudnyttelse. Varmen reflekteres fra alle overflader (især låget) tilbage på den mad, der skal grilles, så grilltiden forkortes væsentligt.

¡Bienvenidos al aire libre!

Nada nos recuerda más la primavera y el verano que el placer de comer al aire libre.¿Y qué mejor, en esos casos, que disfrutar de una deliciosa barbacoa?. Para todas las especialidades a la parrilla que usted prefiere – jugosas chuletas, una deliciosa salchicha o verduras asadas – la parrilla de picnic BODUM® «FYRKAT» es la mejor elección para vivir el verano a pleno en compañía de amigos y familiares. La barbacoa es, en efecto, la única comida en la que no es cierto aquello de que «muchas manos en un plato hacen muchos garabatos». Aquí son muchos los que pueden preparar platos a su gusto. Si no es amante de salsas pesadas o abundantes, las comidas a la parrilla no sólo son muy sabrosas, sino también ligeras y sanas, sobre todo si se prefieren carnes magras, pescados o verduras. Entonces, ¡que le aproveche!

Sólo nos queda rogarle que lea atentamente las instrucciones de seguridad y – naturalmente – desearle que disfrute usted de un hermoso verano.

El equipo de diseño BODUM®

COMPONENTES DEL GRILL

1 Asa

2 Abertura de la tapa

3 Tapa

4 Parrilla

5 Bandeja de rejilla

6 Gancho de cierre

7 Recipiente del grill

8 Base

Coloque su grill de barbacoa portátil BODUM® sobre una base segura. Introduzca la bandeja de rejilla (5), con la cara de la rejilla hacia arriba, en el recipiente del grill (7). Coloque la parrilla (4) sobre el recipiente de grill (7). Gire el asa(1) para abrir y cerrar la apertura de la tapa (2).

Para transportar su grill de barbacoa portátil BODUM®, coloque la tapa (3) sobre el recipiente del grill (7) y asegúrela con los tres ganchos de cierre (6). Transporte el grill sujetádolo por el asa (1). Para transportar el grill, espere siempre hasta que se haya enfriado completamente y no lo haga nunca mientras esté caliente.

Capacidad: capacidad máxima de carbón: 6 cm por encima de la bandeja de rejilla.

PRECAUCIÓN

Lesiones o daños serios pueden resultar si no se siguen atentamente estas instrucciones de seguridad y no se toman estas medidas de precaución.

- ¡No usar en locales cerrados! La parrilla para picnic BODUM® está prevista exclusivamente para uso al aire libre. En ambientes cerrados pueden producirse gases tóxicos.
- ¡No agregue nunca líquido de encendido o carbón de leña mojado con ese líquido sobre brasas o carbón caliente! Después del uso, cierre bien el recipiente de líquido combustible y guárdelo a una distancia segura de la parrilla.
- ¡Atención! No use alcohol, gasolina ni productos silmilares para encender o reavivar el fuego! Use solamente sistemas de encendido en conformidad con EN1860-3!
- Los niños y animales domésticos no deben permanecer sin vigilancia cerca de una parrilla caliente.
- No mueva nunca la parrilla si está caliente.
- La distancia mínima entre la parrilla y materiales inflamables debe ser de 1,5 m.
- Precaución! No es adecuado para la mesa!
- No coloque nunca la parrilla sobre vidrio o una superficie combustible.
- Retire las cenizas recién después de que todas las brasas se hayan apagado completamente.
- Para asar a la parrilla, no use ropa con mangas anchas y largas.
- Y, por último, un detalle importante: no use la parrilla si hay mucho viento.

CUIDADO

- Antes de usarla, coloque la parrilla para picnic BODUM® sobre una base segura. No la vuelque ni incline.
- Para encender el fuego y en la primera fase de combustión, retire la tapa.
- Coloque el carbón siempre sobre la parrilla especial para carbón y no directamente sobre el fondo del aparato.
- No toque el aparato ni la parrilla con la mano para comprobar si está caliente.
- Para asar y regular los orificios de ventilación use siempre guantes especiales o agarradores para proteger las manos.

- Use siempre utensilios para parrilla (cuchillos, tenedores, pinzas) con empuñaduras largas y resistentes al calor.
- Si desea apagar el carbón, coloque la tapa y cierre los orificios de ventilación. No apague el carbón con agua porque esto puede dañar el revestimiento de esmalte.
- Para apagar las llamas que se forman cuando gotea grasa, coloque la tapa. ¡No use agua!
- Los encendedores eléctricos calientes se deben manipular con sumo cuidado y guardar en un lugar seguro.
- Preste atención a que el cable eléctrico esté a una distancia segura de superficies calientes.

ATENCIÓN

- No cubra la parrilla con papel de aluminio porque esto impide la circulación del aire. Para recoger el jugo, use una bandeja especial si utiliza el método indirecto de cocción a la parrilla.
- Para limpiar la parrilla y el aparato, no use objetos filosos ni productos abrasivos que pueden dañar la superficie.

CONSEJOS ÚTILES

- Después de encender el carbón, espere de 25 a 30 minutos antes de comenzar la cocción. El carbón de leña debe estar cubierto de una delgada capa gris.
- Durante la cocción, el orificio superior de la tapa debe estar siempre abierto. Para regular su abertura, use siempre guantes especiales.
- Use «briquets» de carbón de leña de buena calidad. Consérvelos en un lugar seco porque absorben humedad y, en ese caso, la combustión no será buena. Si desea guardar el carbón al aire libre, utilice un recipiente apto para intemperie y que se pueda cerrar bien.
- Si usa un líquido comustible especial, antes de encender el fuego, espere unos minutos para dejarlo penetrar bien en el carbón. Preste atención para que no se junte líquido en el fondo del aparato.
- Durante la cocción, levante la tapa siempre hacia un costado – y no hacia arriba- para evitar que se forme una corriente aspirante de aire que hará que la ceniza suba hacia la parrilla.

CONSEJOS PARA LA COCCIÓN

Antes de asar a la parrilla, lea atentamente todas las instrucciones y consejos.

La tapa es un componente importante de la parrilla para picnic BODUM® y siempre tiene que estar cerrada durante la cocción de todo tipo de comidas. En comparación con un horno tradicional, esto le permite ahorrar hasta la tercera parte de tiempo, ya que el aire caliente circula entre las comidas en el interior del aparato durante todo el tiempo de cocción.

En una parrilla para picnic BODUM® se pueden preparar las comidas según dos métodos diferentes. Por regla general, se utiliza el método directo para asar directa y rápidamente (máx. 30 minutos) a la parrilla sobre brasas de carbón de leña. A la mitad del tiempo de cocción, deberá dar la vuelta a las comidas sobre la parrilla. La mayoría de los otros platos se preparan con el método indirecto y no se les debe dar la vuelta.

UNOS POCOS CUIDADOS

Puede prolongar en años la vida útil de su parrilla para picnic BODUM® si la limpia a fondo una vez al año. Los pasos a seguir son muy simples:

- Verifique que el aparato esté frío y todas las brasas apagadas.
- Retire las cenizas.
- Extraiga la parrilla y la parrilla para carbón.
- Lave el aparato con un detergente suave y agua. Enjuáguelo bien con agua limpia y séquelo con un paño suave.
- No es necesario limpiar a fondo la parrilla para alimentos después de cada uso. Basta con retirar los restos de comida con un cepillo de alambres de latón o aflojarlos frotando la parrilla con un poco de papel de aluminio y limpiándola después con papel de cocina.

LA TAPA CERRADA

Estas son las razones para asar a la parrilla con la tapa cerrada:

- No se forman llamas: con la tapa cerrada, no pueden formarse llamas. Una corriente suficiente de aire caliente garantiza la combustión uniforme del carbón de leña. Ya no es necesario, entonces, rociar el carbón con agua ni tener que retirar con toda urgencia las chuletas de la parrilla para evitar que se quemen.
- Cocción rápida a la parrilla: las parrillas para picnic BODUM® han sido diseñadas para conservar óptimamente el calor. Este refracta desde todas las superficies (sobre todo desde la tapa) sobre las comidas en la parrilla, lo que reduce considerablemente el tiempo de cocción.